

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS SANITASI DAN HIGIENE INDUSTRI
DI ESTHY CAKE & BAKERY YOGYAKARTA



Disusun Oleh

Arsita Novianti

NIM. 1800033022

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2021

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS SANITASI DAN HIGIENE INDUSTRI
DI ESTHY CAKE & BAKERY YOGYAKARTA
2021

Disusun Oleh
Arsita Novianti
NIM. 18000330222

Yogyakarta, 7 September 2021
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing


Hari Haryadi, S.P., M.Sc.

NIY. 60160961

Mengetahui

Kaprodi Teknologi Pangan


Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik berjudul “Identifikasi Sanitasi dan Higiene Industri di Esthy Cake & Bakery”. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Pada kesempatan penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan segala kelancaran penyusunan laporan.
2. Pemilik Esthy Cake & Bakery Ibu Esthi beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan bimbingan selama kerja praktik ini.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph. D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan kerja praktik ini.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil kerja praktik selama kerja praktik yang telah dilaksanakan. Penulis mengharapakan laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan perusahaan. Terimakasih.

Yogyakarta, 7 September 2021

Arsita Novianti

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
ABSTRAK	vii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.1.4 Layout Pabrik.....	4
1.2 Proses produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Bahan Antara dan Produk akhir	5
1.2.2 Proses Produksi	15
1.2.3 Diagram alir	20
1.2.4 Neraca Massa	21
1.2.5 Layout Produksi	23
1.2.6 Mesin dan Peralatan	24
1.2.7 Sarana dan Prasarana.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi di Esthy Cake & Bakery	3
Gambar 1. 2 Layout Pabrik Esthy Cake & Bakery	4
Gambar 1. 3 Tepung terigu Cakra Kembar	6
Gambar 1. 4 Susu bubuk flambodia.....	7
Gambar 1. 5 Telur	7
Gambar 1. 6 Margarin palmia	8
Gambar 1. 7 Garam refina	9
Gambar 1. 8 Ragi saf-instant	9
Gambar 1. 9 Bread Improver bermerek soft'r cotton acti plus.....	10
Gambar 1. 10 Coklat chefmate	11
Gambar 1. 11 Selai morin	11
Gambar 1. 12 Gula pasir MK	12
Gambar 1. 13 Produk Esthy Cake & Bakery.....	13
Gambar 1. 14 Proses Pencampuran	15
Gambar 1. 15 Proses Pengadukan.....	16
Gambar 1. 16 Proses Pendiaman	16
Gambar 1. 17 (a) Proses Penimbangan	17
Gambar 1. 18 (a) Rounding Adonan; (b) Proses Pendiaman	17
Gambar 1. 19 (a) Proses Pengisian Adonan; (b) Proses Pembentukan.....	18
Gambar 1. 20 Proses Proofing	18
Gambar 1. 21 Proses Pengovenan.....	19
Gambar 1. 22 (a) Proses Pemberian Topping; (b) Proses Pengemasan.....	19
Gambar 1. 23 Diagram Alir Roti Manis.....	20
Gambar 1. 24 Neraca Massa.....	21
Gambar 1. 25 Layout produksi roti manis Esthy Cake & Bakery	23
Gambar 1. 26 (a) Mixer mixer CS-901 spiral; (b) mixer AC 220V 1	25
Gambar 1. 27 Mesin Bread Proofer	26
Gambar 1. 28 Mesin Oven Baking	27
Gambar 1. 29 Mesin Press.....	28
Gambar 1.30 Loyang.....	28
Gambar 1.31 Roller.....	29

Gambar 1. 32 Scrapper.....	29
Gambar 1.33 Timbangan	29
Gambar 1.34 Gelas ukur.....	30
Gambar 1.35 Gunting.....	30
Gambar 1.36 Wadah Pressing	30
Gambar 1.37 Rak	31
Gambar 1.38 Krat	31
Gambar 1.39 Parutan keju,spatula dan sendok.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bahan Baku roti manis di Esthy Cake & Bakery	5
Tabel 1. 2 Daftar Produk Akhir	13
Tabel 1. 3 Tabel Persyaratan mutu roti manis menurut SNI 01-3840-1995	14
Tabel 1. 4 Spesifikasi mixer CS-901 spiral.....	24
Tabel 1. 5 Spesifikasi mixer AC 220V 1	25
Tabel 1. 6 Spesifikasi proofer SM 32 F	26
Tabel 1. 7 Spesifikasi mesin press merek Crown	27
Tabel 1. 8 Daftar Peralatan	28
Tabel 1.9 Sarana dan Prasarana.....	33

ABSTRAK

Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan pedoman untuk menjamin pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009, pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan / atau persyaratan kesehatan. Dalam pembuatan roti perlu diperhatikan keamanan pangan dan kualitas roti. Dengan menghasilkan roti manis yang aman dan bermutu, maka kepercayaan masyarakat akan meningkat dan produksi roti akan berkembang pesat. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis higiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI 2012 tentang CPPB yang dilakukan pada Industri Esthy Cake & Bakery. Metode Pengumpulan data yaitu dengan melalui wawancara ,observasi yang selanjutnya dibuat checklist data dan dilakukan dengan pengamatan dan pengambilan gambar. Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan bahwa sanitasi industri di Esthy Cake & Bakery telah terlaksana dengan baik mulai dari lingkungan, proses produksi hingga penanganan limbah. Penerapan CPPB berupa sanitasi bangunan, sanitasi mesin dan peralatan, higiene karyawan, program dan pemeliharaan sanitasi, sanitasi selama proses produksi, fasilitas sanitasi, dan limbah di Esthy Cake & Bakery telah sesuai.